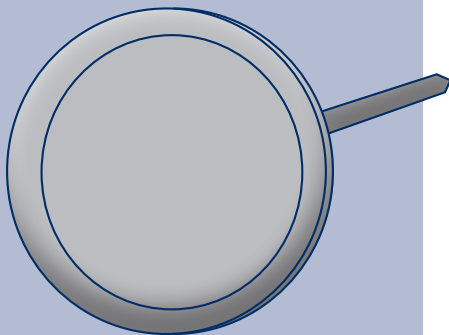


kela

Feel at home.



Punkto

Fleischthermometer
Meat thermometer
Thermomètre à viande

D

Schön, dass Sie sich für ein kela Qualitätsprodukts entschieden haben! Damit Sie über viele Jahre Freude daran haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zum sicheren Gebrauch sowie die Pflege- und Reinigungshinweise.

Sicherheitshinweise Thermometer

- Ausschließlich zur Messung der Temperatur von Lebensmitteln. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Das Thermometer darf nicht in Lebensmittel mit Temperaturen über 120°C eingetaucht werden, da dies das Gerät beschädigen könnte.
- Die Metallspitze kann sehr heiß werden, besonders bei längerer Verwendung. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Thermometers aus dem Fleisch. Verwenden Sie zum eigenen Schutz Topfhandschuhe oder Topflappen.
- Das Thermometer sollte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie längeren Kontakt mit salzhaltigen oder sauren Substanzen, um die Edelstahloberfläche zu schützen.

Verwendung

- Stellen Sie sicher, dass das Thermometer sauber und frei von Verunreinigungen ist, bevor Sie es verwenden.
- Entfernen Sie alle Verpackungsreste und reinigen Sie das Thermometer gründlich mit einem milden Reinigungsmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
- Stecken Sie die Spitze des Thermometers in die dickste Stelle des Fleischstücks oder in den Kern des Lebensmittels, das Sie messen möchten.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht in Kontakt mit Knochen oder der Oberfläche des Fleisches kommt, da dies das Messergebnis verfälschen kann.
- Warten Sie einen Moment, bis sich die Temperatur stabilisiert hat. Die Temperatur kann dann direkt auf dem Ziffernblatt abgelesen werden.

Pflegehinweise

- Nach jeder Benutzung sollten Sie das Thermometer gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Trocknen Sie den Thermometer immer sorgfältig ab, um Kalkflecken oder Rostbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

GB

Thank you for choosing a kela quality product!

To ensure that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, instructions for safe use and care and cleaning instructions.

Safety instructions Thermometer

- Exclusively for measuring the temperature of food. Do not use it for any other purpose.
- The thermometer must not be immersed in food at temperatures above 120°C, as this could damage the appliance.
- The metal tip can become very hot, especially during prolonged use. Be careful when removing the thermometer from the meat. Use oven gloves or oven mitts for your own protection.
- The thermometer should always be kept out of the reach of children to avoid burns or injury.
- Avoid prolonged contact with salty or acidic substances to protect the stainless steel surface.

Utilisation

- Make sure that the thermometer is clean and free from contamination before using it.
- Remove all packaging residues and clean the thermometer thoroughly with a mild detergent to remove any production residues.

- Insert the tip of the thermometer into the thickest part of the piece of meat or into the centre of the food you want to measure.
- Make sure that the thermometer does not come into contact with bones or the surface of the meat, as this can falsify the measurement result.
- Wait a moment until the temperature has stabilised. The temperature can then be read directly on the dial.

Care instructions

- After each use, you should rinse the thermometer thoroughly with warm water and mild detergent.
- Always dry the thermometer carefully to avoid limescale stains or rust formation.
- Do not use harsh cleaning agents or abrasive cleaners, as these could damage the surface.

F

Nous sommes heureux que vous ayez choisi un produit de qualité kela ! Afin que vous puissiez en profiter pendant de nombreuses années, veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les consignes pour une utilisation sûre ainsi que les instructions d'entretien et de nettoyage.

Consignes de sécurité Thermomètre

- Exclusivement pour mesurer la température des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Le thermomètre ne doit pas être plongé dans des aliments dont la température est supérieure à 120°C, car cela pourrait endommager l'appareil.
- La pointe métallique peut devenir très chaude, surtout en cas d'utilisation prolongée. Soyez prudent lorsque vous retirez le thermomètre de la viande. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour vous protéger.
- Le thermomètre doit toujours être tenu hors de portée des enfants afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- Évitez tout contact prolongé avec des substances salines ou acides afin de protéger la surface en acier inoxydable.

Utilisation

- Assurez-vous que le thermomètre est propre et exempt d'impuretés avant de l'utiliser.
- Retirez tous les restes d'emballage et nettoyez le thermomètre en profondeur avec un détergent doux pour éliminer les éventuels résidus de production.
- Insérez la pointe du thermomètre dans la partie la plus épaisse du morceau de viande ou au cœur de l'aliment que vous souhaitez mesurer.
- Veillez à ce que le thermomètre n'entre pas en contact avec les os ou la surface de la viande, car cela pourrait fausser le résultat de la mesure.
- Attendez un instant que la température se stabilise. La température peut alors être lue directement sur le cadran.

Conseils d'entretien

- Après chaque utilisation, il convient de rincer soigneusement le thermomètre à l'eau chaude et au détergent doux.
- Séchez toujours soigneusement le thermomètre afin d'éviter les taches de calcaire ou la formation de rouille.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager la surface.

ES

Gracias por elegir un producto de calidad kela.

Para que pueda disfrutarlo durante mucho tiempo, lea la información del producto, las observaciones sobre el uso seguro y las indicaciones de mantenimiento y limpieza que aparecen a continuación.

Indicaciones de seguridad del termómetro

- Sólo debe emplearse para medir la temperatura de los alimentos.
No lo utilice para ningún otro fin.
- El termómetro no debe insertarse en alimentos con temperaturas superiores a 120°C, ya que podría dañar el aparato.

- La punta metálica puede calentarse mucho, especialmente durante un uso prolongado. Tenga cuidado al retirar el termómetro de la carne. Para su propia protección, utilice guantes o paños de horno.
- El termómetro debe mantenerse siempre fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras o lesiones.
- Debe evitarse el contacto prolongado con sustancias saladas o ácidas, para proteger la superficie de acero inoxidable.

Uso

- Asegúrese de que el termómetro está limpio y libre de contaminación antes de utilizarlo.
- Elimine todos los residuos del embalaje y limpie el termómetro a fondo con un detergente suave para eliminar cualquier residuo de producción.
- Introduzca la punta del termómetro en la parte más gruesa del trozo de carne o en el núcleo del alimento que desee medir.
- Asegúrese de que el termómetro no toca los huesos o la superficie de la carne, ya que esto puede falsear el resultado de la medición.
- Espere un momento hasta que la temperatura se haya estabilizado. La temperatura puede leerse directamente en la esfera.

Indicaciones de mantenimiento

- Después de cada uso, debe enjuagar bien el termómetro con agua tibia y detergente suave.
- Seque siempre el termómetro con cuidado para evitar manchas de cal o la formación de óxido.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni agentes abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.

P

Que bom ter escolhido um produto de qualidade Kela!

Para poder desfrutar dela durante muitos anos, por favor leia as seguintes informações do produto, indicações para uma utilização adequada, bem como as Indicações de conservação e limpeza.

Indicações de segurança Termómetro

- Exclusivamente para medição da temperatura de alimentos. Não o utilize para quaisquer outros fins.
- O termómetro não deve ser mergulhado em alimentos com temperaturas superiores a 120 °C, pois pode danificar o aparelho.
- A ponta metálica pode ficar muito quente, especialmente durante uma utilização prolongada. Tenha cuidado ao retirar o termómetro da carne. Para se proteger, use luvas de forno ou pegas de cozinha.
- O termómetro deve ser sempre mantido fora do alcance das crianças para evitar queimaduras ou ferimentos.
- Evite o contacto prolongado com substâncias salgadas ou ácidas, para proteger a superfície do aço inoxidável.

Utilização

- Certifique-se de que o termómetro está limpo e livre de impurezas antes de o utilizar.
- Remova todos os restos de embalagem e limpe bem o termómetro com um detergente neutro, para remover quaisquer resíduos de produção.
- Introduza a ponta do termómetro na parte mais grossa da peça de carne ou no centro (interior) do alimento que pretende medir.
- Certifique-se de que o termómetro não entra em contacto com os ossos ou com a superfície da carne, pois pode distorcer o resultado da medição.
- Aguarde um momento até que a temperatura estabilize.
- A temperatura pode, então, ser lida diretamente no mostrador.

Indicações de conservação

- Após cada utilização, deve enxaguar bem o termómetro com água morna e detergente neutro.
- Seque sempre o termómetro com cuidado, para evitar manchas de calcário ou formação de ferrugem.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos, pois podem danificar a superfície.

I Complimenti per avere scelto un prodotto di qualità kela!
Affinché possa essere utilizzato al meglio per molti anni, leggere le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni per un uso sicuro e le istruzioni per la cura e la pulizia.

Istruzioni per la sicurezza del termometro

- Deve essere impiegato esclusivamente per misurare la temperatura degli alimenti. Non utilizzare per scopi diversi.
- Il termometro non può essere inserito in alimenti con temperatura superiore a 120°C: lo strumento potrebbe danneggiarsi.
- La punta in metallo può diventare molto calda, soprattutto in caso di uso prolungato. Prestare attenzione durante l'estrazione del termometro dalla carne. Per proteggersi, utilizzare guanti da forno o presine.
- Tenere sempre il termometro fuori dalla portata dei bambini, per evitare di scottarsi o ferirsi.
- Evitare il contatto prolungato con sostanze saline o acide, per proteggere la superficie di acciaio inox.

Utilizzo

- Assicurarsi che il termometro sia pulito e privo di impurità, prima di utilizzarlo.
- Rimuovere i residui di imballaggio e pulire a fondo il termometro con un detergente delicato, per rimuovere eventuali residui di produzione.
- Inserire la punta del termometro nel punto più spesso della parte di carne o nel cuore dell'alimento che si vuole misurare.
- Fare in modo che il termometro non entri in contatto con l'osso o la superficie della carne, poiché la variabile misurata potrebbe essere falsata.
- Attendere un momento finché non si sia stabilizzata la temperatura. La temperatura può essere letta direttamente sul quadrante.

Istruzioni per la pulizia

- Dopo ogni utilizzo è necessario sciacquare a fondo il termometro con acqua calda e un detergente delicato.

- Asciugare sempre con cura il termometro, per evitare macchie di calcare o la formazione di ruggine.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o sostanze abrasive, poiché la superficie potrebbe danneggiarsi.

NL

Fijn dat u heeft gekozen voor een kela kwaliteitsproduct!

Om er zeker van te zijn dat u jarenlang plezier heeft van uw aanschaf, verzoecken wij u de volgende productinformatie, informatie over veilig gebruik en de instructies voor onderhoud en reiniging zorgvuldig door te nemen.

Veiligheidsinstructies thermometer

- Uitsluitend geschikt voor het meten van de temperatuur van levensmiddelen. Gebruik deze thermometer niet voor andere doeleinden.
- De thermometer mag niet worden gebruikt in levensmiddelen met een temperatuur hoger dan 120 °C omdat de thermometer daardoor beschadigd kan raken.
- De metalen punt kan zeer heet worden, met name bij langdurig gebruik. Wees voorzichtig bij het uitnemen van de thermometer uit het vlees. Gebruik voor uw eigen veiligheid ovenwanten of een pannenlap.
- De thermometer moet altijd buiten bereik van kinderen worden bewaard om brandwonden of ander letsel te voorkomen.
- Voorkom langdurig contact met zout- of zuurhoudende substanties om aantasting van het RVS-oppervlak te voorkomen.

Gebruik

- Zorg ervoor dat de thermometer vóór gebruik schoon is en vrij van verontreinigingen.
- Verwijder alle resten van de verpakking en maak de thermometer grondig schoon met een mild reinigingsmiddel om mogelijke restanten van de fabricage te verwijderen.
- Steek de punt van de thermometer in de dikste positie van het vlees of in het midden van het levensmiddel dat u wilt meten.

- Let erop dat de thermometer niet in contact komt met botten of het oppervlak van het vlees omdat hierdoor een onjuiste meting kan ontstaan.
- Wacht even totdat de temperatuur gestabiliseerd is. De temperatuur kan dan direct van het cijferblad worden afgelezen.

Opmerkingen over het onderhoud

- Na elke gebruik moet de thermometer grondig worden afgespoeld met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Droog de thermometer altijd zorgvuldig af om kalkvlekken of corrosie te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen omdat hiermee het oppervlak beschadigd kan worden.

FIN

Hienoa, että olet päättänyt hankkia kela-laatutuotteen!

Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla ja huomioimalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet sekä hoito- ja puhdistusohjeet.

Turvallisuusohjeet paistomittari

- Tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden lämpötilan mittaamiseen. Älä käytä tuotetta muihin tarkoituksiin. Paistomittaria ei saa työntää sisään elintarvikkeisiin, joiden lämpötila on yli 120 °C, sillä se saattaa vaurioittaa mittaria.
- Metallikärki voi tulla erittäin kuumaksi, etenkin pidemmässä käytössä. Ole varovainen, kun vedät paistomittarin pois ruoasta. Käytä patakinnasta tai patalappua.
- Paistomittaria tulee aina säilyttää lasten ulottumattomissa palovammojen tai loukkaantumisen välttämiseksi.
- Vältä pitkää kosketusta suolapitoisiin tai happamiin ruokiin, jotta ruostumattomasta teräksestä valmistettu pinta ei vahingoitu.

Käyttö

- Varmista ennen paistomittarin käyttöä, että se on puhdas.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja puhdista paistomittari perusteellisesti miedolla pesuaineella mahdollisten jäämien poistamiseksi.

- Työnnä paistomittarin kärki lihapalan paksumpaan kohtaan tai mitattavan elintarvikkeen keskikohtaan.
- Varmista, että paistomittari ei kosketa luita tai lihan pintaa, sillä se voi vaikuttaa mittaustulokseen.
- Odota hetki, kunnes lämpötila on vakiintunut. Lämpötilan voi sen jälkeen lukea suoraan numeronäytöltä.

Hoito-ohjeita

- Huuhtele paistomittari jokaisen käyttökerran jälkeen perusteellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Pyyhi paistomittari aina huolellisesti kuivaksi kalkkitahrojen tai ruosteen muodostumisen välttämiseksi.
- Älä käytä teräviä puhdistusvälineitä tai hankausaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

GR

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν ποιότητας kela!

Για να το απολαύσετε όσο το δυνατόν περισσότερα χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για ασφαλή χρήση, καθώς και τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

Υποδείξεις ασφαλείας Θερμόμετρο

- Αποκλειστικά για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων.
Να μην χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό.
- Το θερμόμετρο δεν πρέπει να τοποθετείται σε τρόφιμα με θερμοκρασία άνω των 120°C καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Το μεταλλικό άκρο μπορεί να καίει πολύ, ειδικά όταν χρησιμοποιείται για πολλή ώρα. Προσοχή κατά την αφαίρεση του θερμόμετρου από το κρέας. Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή πιάστρα για την προστασία σας.
- Το θερμόμετρο πρέπει να φυλάσσεται πάντα μακριά από παιδιά για να αποφεύγονται εγκαύματα ή τραυματισμοί.

- Αποφύγετε την παρατεταμένη επαφή με αλμυρές ή όξινες ουσίες, για την προστασία της ανοξείδωτης επιφάνειας.

Χρήση

- Φροντίστε το θερμόμετρο να είναι καθαρό και χωρίς ρύπους πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα συσκευασίας και καθαρίστε καλά το θερμόμετρο με ήπιο απορρυπαντικό για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα της διαδικασίας παραγωγής.
- Τοποθετήστε την άκρη του θερμόμετρου στο παχύτερο σημείο του κρέατος ή στο κέντρο του τροφίμου που πρόκειται να μετρήσετε.
- Προσέχετε ώστε το θερμόμετρο να μην έρχεται σε επαφή με κόκαλα ή την εξωτερική επιφάνεια του κρέατος, καθώς μπορεί να αλλοιωθεί το αποτέλεσμα της μέτρησης.
- Περιμένετε λίγο μέχρι να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία. Έπειτα, μπορείτε να δείτε τη θερμοκρασία απευθείας στο καντράν.

Υποδείξεις φροντίδας

- Μετά από κάθε χρήση, να ξεπλένετε καλά το θερμόμετρο με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Στεγνώνετε πάντα προσεκτικά το θερμόμετρο για να αποφύγετε λεκέδες από άλατα ή σχηματισμό σκουριάς.
- Μην χρησιμοποιείτε δραστικά απορρυπαντικά ή λειαντικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

TK

İyi ki Kela kalitesinde bir ürün seçtiniz!

Ürününüzü uzun yıllar memnuniyetle kullanabilmeniz için lütfen aşağıda yer alan ürün bilgilerini, güvenli kullanım uyarılarını ve bakım ve temizlik talimatlarını okuyun.

Termometre güvenlik talimatları

- Sadece yiyeceklerin sıcaklığını ölçmek içindir. Başka bir amaç için kullanmayın.

- Termometre, cihaza zarar verebileceğinden 120°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda gıdaya daldırılmamalıdır.
- Metal uç, özellikle uzun süreli kullanım sırasında çok ısınabilir. Termometreyi etten çıkarırken dikkatli olun. Kendi güvenliğiniz için tencere eldivenleri veya tencere tutacağı kullanın.
- Yanık veya yaralanmaları önlemek için termometre her zaman çocukların erişemeyeceği bir yerde tutulmalıdır.
- Paslanmaz çelik yüzeyi korumak için tuzlu veya asitli maddelerle uzun süreli temastan kaçınin.

Kullanım

- Kullanmadan önce termometrenin temiz olduğundan ve kirlenmediğinden emin olun.
- Tüm ambalaj kalıntıları çıkarın ve üretim kalıntıları gidermek için termometreyi yumuşak bir deterjanla iyice temizleyin.
- Termometrenin ucunu et parçasının en kalın kısmına veya ölçmek istediğiniz yiyeceğin ortasına yerleştirin.
- Termometrenin kemiklerle veya etin yüzeyiyle temas etmediğinden emin olun, çünkü bu ölçüm sonucunu yanıltabilir.
- Sıcaklık stabilize olana kadar bir süre bekleyin. Sıcaklık daha sonra doğrudan kadrandan okunabilir.

Koruyucu bakım bilgileri

- Her kullanımdan sonra termometreyi ılık su ve yumuşak deterjanla iyice durulamalısınız.
- Kireç lekelerini veya pas oluşumunu önlemek için termometreyi her zaman dikkatlice kurulaın.
- Yüzeye zarar verebileceğinden sert temizlik maddeleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

Благодарим вас за то, что выбрали качественный продукт компании Kela! Чтобы он радовал вас долгие годы, внимательно прочтите изложенную ниже информацию о продукте, указания по его безопасной эксплуатации, а также указания по уходу и очистке.

Меры предосторожности при использовании термометра

- Прибор предназначен исключительно для измерения температуры продуктов питания. Не используйте его для других целей.
- Термометр нельзя погружать в продукты питания с температурой выше 120 °С, так как это может привести к повреждению прибора.
- Металлический наконечник может сильно нагреться, особенно при длительном использовании. Будьте осторожны, извлекая термометр из мяса. Для безопасности используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Во избежание ожогов и травм всегда храните термометр в недоступном для детей месте.
- Избегайте длительного контакта с солеными или кислыми веществами, чтобы защитить от их воздействия поверхность нержавеющей стали.

Применение

- Перед использованием термометра убедитесь, что он чистый и на нем нет загрязнений.
- Снимите оставшуюся упаковку и тщательно очистите термометр мягким моющим средством, чтобы удалить возможные остатки от производства.
- Вставьте наконечник термометра в самую толстую часть куска мяса или в толщу продукта питания, температуру которого вы хотите измерить.
- Следите за тем, чтобы термометр не соприкасался с костями или поверхностью мяса, так как это может исказить результат измерения.
- Подождите немного, пока температура стабилизируется. После этого температуру можно считывать прямо на цифровой шкале.

Указання по уходу

- После каждого использования термометр следует тщательно промывать теплой водой с мягким моющим средством.
- Всегда тщательно высушивайте термометр, чтобы не допустить появления пятен известкового налета или образования ржавчины.
- Не используйте агрессивные чистящие средства или жесткие губки для мытья посуды, так как они могут повредить поверхность.

UA

Дякуємо за вибір якісного продукту компанії Kela!

Щоб ви могли насолоджуватися виробом багато років, радимо прочитати наведені нижче відомості про виріб, вказівки з безпечного використання та інструкції з догляду та очищення.

Вказівки з техніки безпеки під час використання термометру

- Виріб призначений винятково для вимірювання температури продуктів харчування. Не використовуйте його для інших цілей.
- Термометр не можна занурювати в продукти харчування з температурою вище 120 °C, оскільки це може спричинити пошкодження приладу.
- Металевий наконечник може сильно нагрітися, особливо після тривалого використання. Будьте обережні, витягуючи термометр з м'яса. Задля безпеки використовуйте кухонні рукавички або прихватки.
- Щоб уникнути опіків та травм, завжди зберігайте термометр у недоступному для дітей місці.
- Уникайте тривалого контакту термометру із солоними чи кислими речовинами, щоб запобігти впливу на поверхню нержавіючої сталі.

Використання

- Перед використанням термометра переконайтеся, що він чистий і на ньому немає забруднень.
- Видаліть рештки упаковки і ретельно очистіть термометр м'яким миючим засобом, щоб видалити можливі залишки від виробництва.

- Вставте наконечник термометра у найтовщу частину шматка м'яса або всередину продукту харчування, температуру якого ви хочете виміряти.
- Слідкуйте за тим, щоб термометр не контактував із кістками або з поверхнею м'яса, оскільки це може спотворити результат вимірювання.
- Трохи зачекайте, щоб показання температури стабілізувалося. Після цього температуру можна зчитувати прямо на цифровій шкалі.

Вказівки з догляду

- Після кожного використання термометр слід ретельно промивати теплою водою з м'яким миючим засобом.
- Завжди ретельно висушуйте термометр, щоб не допустити появи плям вапняного нальоту або іржі.
- Не використовуйте агресивні засоби чищення або жорсткі губки для миття посуду, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.

PL

Dziękujemy za wybór produktu wysokiej jakości firmy Kela.

Aby przez wiele lat cieszyć się z jego posiadania, należy zapoznać się z poniższymi informacjami o produkcie, wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania oraz zaleceniami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa – termometr

- Termometr służy wyłącznie do pomiaru temperatury żywności. Nie stosować go w innym celu.
- Nie wkładać termometru do żywności o temperaturze powyżej 120°C, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Metalowy szpic może się bardzo nagrzać, zwłaszcza w przypadku długiego użytkowania. Zachować ostrożność podczas wyjmowania termometru z mięsa. Dla własnego bezpieczeństwa stosować rękawice lub łapki kuchenne.
- Zawsze przechowywać termometr poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć poparzeń i skażeń.
- Unikać dłuższego kontaktu z substancjami zawierającymi sól lub kwaśnymi, aby chronić powierzchnię ze stali nierdzewnej.

Użytkowanie

- Przed użyciem upewnić się, że termometr jest czysty.
- Usunąć wszelkie pozostałości opakowania i dokładnie umyć termometr łagodnym środkiem czyszczącym, aby usunąć ewentualne pozostałości po produkcji.
- Włożyć szpic termometru w najgrubsze miejsce mięsa lub w środek artykułu spożywczego, którego temperatura ma zostać zmierzona.
- Uważać, aby termometr nie wszedł w kontakt z kośćmi lub wierzchem mięsa, gdyż może to spowodować fałszywe wyniki.
- Odczekać chwilę, aż temperatura się ustabilizuje. Następnie temperaturę można odczytać bezpośrednio z tarczy zegara.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

- Po każdym użyciu dokładnie umyć termometr ciepłą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Zawsze dokładnie wycierać termometr, aby uniknąć osadzania się kamienia i rdzewienia.
- Nie stosować silnych środków czyszczących ani środków do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.

CS

*Je hezké, že jste se rozhodli pro kvalitní výrobky značky kela!
Abyste se z nich mohli radovat mnoho let, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, pokyny ohledně jeho bezpečného použití, ale i údržby a čištění.*

Bezpečnostní pokyny pro teploměr

- Teploměr používejte výhradně k měření teploty potravin. Nepoužívejte ho k jiným účelům.
- Teploměr se nesmí ponořovat do potravin s teplotami vyššími než 120 °C, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Kovový hrot může být hodně rozpálený, zvláště při delším používání. Při vyjímání teploměru z masa postupujte velmi obezřetně. Kvůli své vlastní

bezpečnosti použijte chňapku nebo kuchyňskou utěrku.

- Teploměr by se měl vždy uchovávat mimo dosah dětí, aby nedošlo k popáleninám nebo poraněním.
- Nedovolte, aby se teploměr dostal do delšího kontaktu se slanými nebo kyselými látkami. Mohlo by tím dojít k poškození nerezového povrchu.

Použití

- Před použitím teploměru se nejdříve ujistěte, že je čistý a že jsou z něj odstraněny všechny nečistoty.
- Odstraňte všechny zbytky obalu a teploměr důkladně umyjte jemným čisticím prostředkem. Odstraníte tím případné usazeniny z výroby.
- Zasuňte hrot teploměru do nejsilnějšího místa kusu masa nebo středu potraviny, jejíž teplotu chcete změřit.
- Dávejte pozor, aby teploměr nepřišel do kontaktu s kostí nebo povrchem masa, protože by to mohlo mít za následek zkreslený výsledek měření.
- Vyčkejte chvíli, dokud se teplota nestabilizuje. Teplotu pak můžete vyčíst rovnou z ciferníku.

Péče o nádobí

- Po každém použití byste měli teploměr důkladně umýt teplou vodou s jemným čisticím prostředkem.
- Teploměr pokaždé pečlivě utřete dosucha, abyste zamezili vzniku vápenatých skvrn nebo tvorbě rzi.
- Nepoužívejte ostré čisticí ani abrazivní prostředky, protože by tím mohlo dojít k poškození povrchu.

SK

Je pekné, že ste sa rozhodli pre kvalitný výrobok kela!

Aby ste mali z neho dlhé roky radosť, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o výrobku, pokyny pre bezpečné používanie, ako aj pokyny pre ošetrovanie a údržbu.

Bezpečnostné pokyny pre teplomer

- Používajte výlučne na meranie teploty potravín. Nepoužívajte na iné účely.

- Teplomer sa nesmie ponárať do potraviny s teplotou viac ako 120 °C, pretože toto by mohlo poškodiť prístroj.
- Kovový hrot môže byť veľmi horúci, zvlášť pri dlhšom používaní. Buďte opatrní pri vyberaní teplomera z mäsa. Kvôli vlastnej ochrane používajte rukavice na hrnce alebo chňapky.
- Teplomer by sa mal uschováť mimo dosahu detí, aby sa zabránilo popáleninám a poraneniam.
- Zabráňte dlhšiemu kontaktu so substanciami s obsahom soli alebo kyslými substanciami, aby ste chránili povrch z ušľachtilej ocele.

Použitie

- Uistite sa, že je teplomer čistý a bez nečistôt, skôr ako ho použijete.
- Odstráňte všetky zvyšky obalu a vyčistite teplomer dôkladne jemným čistiacim prostriedkom, aby sa odstránili prípadné zvyšky z výroby.
- Zastrčte hrot teplomera do najhrubšieho miesta kusa mäsa alebo do jadra potraviny, ktorú chcete odmerať.
- Dávajte pozor na to, aby sa teplomer nedostal do kontaktu s kosťou alebo povrchom mäsa, pretože sa môže sfaľšovať výsledok merania.
- Počkajte moment, kým sa teplota stabilizuje. Teplota sa môže odčítavať priamo na ciferníku.

Pokyny pre ošetrovanie

- Po každom použití teplomer opláchnite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Teplomer vždy starostlivo vysušte, aby ste zabránili škvrnám vodného kameňa alebo tvoreniu hrdze.
- Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky alebo prostriedky na drhnutie, pretože tieto by mohli poškodiť povrch.

SLO

Veseli smo, da ste se odločili za kakovosten izdelek znamke kela.

Da boste lahko izdelek uporabljali še dolgo časa, preberite naslednje podatke o izdelku ter navodila za varno uporabo, nego in čiščenje.

Varnostni navodila za termometer

- Izključno za merjenje temperature živil. Ne uporabljajte ga za druge namene.
- Termometra ni dovoljeno potapljati v živila s temperaturami nad 120 °C, saj se lahko v nasprotnem primeru poškoduje.
- Kovinska konica se lahko zelo segreje, še posebej ob daljši uporabi. Bodite previdni pri odstranjevanju termometra iz mesa. Za lastno zaščito uporabite kuhinjske rokavice ali prijemalke za posodo.
- Termometer vedno shranjujte zunaj dosega otrok, da preprečite opekline ali poškodbe.
- Izogibajte se daljšemu stiku s snovmi, ki vsebujejo sol ali kisline, da zaščitite površino iz nerjavnega jekla.

Uporaba

- Prepričajte se, da je termometer pred uporabo čist in brez umazanije.
- Odstranite vse ostanke embalaže in termometer temeljito očistite z blagim čistilom, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje.
- Konico termometra potisnite v najbolj debelo mesto v kosu mesa ali v sredino živila, ki ga želite meriti.
- Pazite, da termometer ne pride v stik s kostmi ali površino mesa, saj lahko to izkrivi rezultat meritve.
- Počakajte, da se temperatura stabilizira. Temperaturo lahko odčitate neposredno na številčnici.

Napotki za nego

- Po vsaki uporabi termometer temeljito operite s toplo vodo in blagim čistilom.
- Termometer vedno skrbno osušite, da preprečite madeže vodnega kamna ali nastajanje rje.
- Ne uporabljajte grobih ali abrazivnih čistil, saj lahko ta poškodujejo površino.

HR

Köszönjük, hogy minőségi Kela terméket választott!

Ahhoz, hogy hosszú éven keresztül örömet lelhessen benne, olvassa el az alábbi termékinformációkat, a biztonságos használatra vonatkozó utasításokat, valamint az ápolási és tisztítási utasításokat.

Biztonsági utasítások a hőmérőre vonatkozóan

- Kizárólag élelmiszer hőmérsékletének mérésére használható. Ne használja más célra.
- A hőmérőt nem szabad 120 °C feletti hőmérsékletű élelmiszerekbe szúrni, mert az kárt tehet a készülékben.
- A fémhegy nagyon felforrósodhat, különösen hosszabb ideig tartó használat esetén. Legyen óvatos, amikor kiveszi a hőmérőt a húsból. Saját védelme érdekében használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogó ruhát.
- A hőmérőt mindig gyermekektől elzárva tartsa az égési és egyéb sérülések megelőzése érdekében.
- Kerülje a sós vagy savas anyagoknak való huzamosabb kitettséget a rozsdamentes acélfelület védelme érdekében.

Használat

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hőmérő tiszta és szennyeződésmentes.
- Távolítsa el az összes csomagolás-maradványt, és alaposan tisztítsa meg a hőmérőt enyhe tisztítószerrel alkalmazva az esetleges gyártási maradványok eltávolításához.
- Szúrja a hőmérő hegyét a mérni kívánt húsdarab legvastagabb pontjába vagy az étel közepébe.
- Ügyeljen rá, hogy a hőmérő ne érintkezzen a csonttal vagy a hús felületével, mert az esetlegesen hibás mérési eredményhez vezethet.
- Várjon egy kicsit, amíg a hőmérséklet stabilizálódik. A hőmérséklet ezután közvetlenül a számlapról olvasható le.

Ápolási utasítások

- Minden használat után alaposan öblítse le a hőmérőt meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel.
- A hőmérőt mindig szárítsa meg gondosan, hogy megakadályozza a vízkölerakódást és a rozsdaképződést.
- Ne használjon maró hatású tisztítószereket vagy súrolószereket, mert azok károsíthatják a felületet.

RO

Ne bucuram ca ați ales un produs de calitate de la kela!

Pentru a vă bucura cât mai mulți ani de produs, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, instrucțiunile de utilizare în siguranță, precum și instrucțiunile de îngrijire și curățare.

Instrucțiuni de siguranță termometru

- Exclusiv pentru măsurarea temperaturii alimentelor. A nu se utiliza în alte scopuri.
- Termometrul nu poate fi introdus în alimente cu o temperatură mai mare de 120 °C, întrucât aparatul se poate deteriora din cauza acestor temperaturi.
- Vârful metalic poate deveni foarte fierbinte, mai ales dacă este utilizat pe o durată mai îndelungată. Fiți foarte atenți atunci când scoateți termometrul din carne. Pentru a vă proteja, utilizați mănuși de bucătărie sau șervete de bucătărie.
- Termometrul nu trebuie niciodată păstrat la îndemâna copiilor, pentru a preveni arsurile sau vătămarea.
- Evitați contactul îndelungat cu substanțe saline sau acide, pentru a proteja suprafața din oțel inoxidabil.

Utilizare

- Asigurați-vă că termometrul este curat și nu are impurități, înainte de a-l utiliza.
- Îndepărtați toate resturile de la ambalaj și curățați termometrul bine cu o substanță de curățare delicată, pentru a îndepărta eventualele impurități rămase în urma producției.
- Introduceți vârful termometrului în partea cea mai groasă din bucata de carne sau în mijlocul alimentului a cărui temperatură doriți să o măsurați.
- Asigurați-vă că termometrul nu intră în contact cu oasele sau suprafața cărnii, deoarece rezultatele măsurătorii pot fi incorecte dacă se acționează astfel.
- Așteptați un moment, până când temperatura se stabilizează. Temperatura poate fi citită apoi direct de pe cadran.

Indicații pentru îngrijire

- După fiecare utilizare, trebuie să clătiți termometrul bine cu apă caldă și substanță de curățare delicată.

- Ускаți întotdeauna termometrul cu atenție, pentru a evita petele de calcar sau formarea ruginii.
- Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau agenți abrazivi, întrucât aceștia pot deteriora suprafața.

BG

Благодарим Ви, че сте избрали качествен продукт на kela!

За да му се радвате дълги години, прочетете следната информация за продукта, указанията за безопасна употреба, както и указанията за поддръжката и почистването.

Указания за безопасност, свързани с термометъра

- Използвайте единствено за измерване на температурата на ранителни продукти. Не го използвайте за други цели.
- Термометърът не трябва да се поставя в хранителни продукти с температури над 120°C, тъй като това би могло да повреди уреда.
- Металният връх може да се нагорещи изключително много, особено при по-продължителна употреба. Бъдете внимателни при изваждане на термометъра от месото. За Ваша безопасност използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.
- Термометърът трябва винаги да се съхранява на място, недостъпно за деца, за да се избегнат изгаряния или наранявания.
- Избягвайте продължителен контакт със солени или киселинни вещества, за да предпазите повърхността от неръждаема стомана.

Употреба

- Уверете се, че термометърът е чист и по него няма замърсявания, преди да го използвате.
- Отстранете всички остатъци от опаковката и почистете термометъра основно с неагресивен почистващ препарат, за да премахнете евентуални остатъци от производствения процес.
- Поставете върха на термометъра в най-дебелата част на парчето месо или в центъра на храната, чиято температура искате да измерите.

- Внимавайте термометърът да не влиза в контакт с кости или с повърхността на месото, тъй като това може да доведе до неправилен резултат от измерването.
- Изчакайте малко, за да се стабилизира температурата. Тя може да бъде отчетена директно от циферблата.

Съвети за поддръжка

- След употреба термометърът трябва да се изплакне добре с топла вода и неагресивен почистващ препарат.
- Винаги подсушавайте добре термометъра, за да избегнете образуването на петна от варовик или ръжда.
- Не използвайте силни почистващи препарати или абразивни препарати, тъй като те биха могли да повредят повърхността.